

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

LR 05/11/2015

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Rustiek wit bolletje – rustique boule blanc – rustic mini bun
35 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat bread

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

2089

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5420001097444

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWE**bloem 60,3%, water, aardappelvlokken 8,98%, **ROGGE**bloem, gist, zout, raapzaadolie, **TARWEMOUT**.

Kan sporen bevatten van: eieren, noten, sesam, soja en melk.

Ingrédients: farine de **BLE** 60,3%, eau, flocons de pommes de terre 8,98%, farine de **SEIGLE**, levure, sel, huile de colza, **MALT DE BLE**.

Peut contenir des traces d'œufs, noix, sésame, soja et lait.

Ingredients: **WHEAT** flour 60,3%, water, potato flakes 8,98%, **RYE** flour, yeast, salt, rapeseed oil, **WHEAT MALT**.

Can contain traces of: eggs, nuts, sesame, soya and milk.

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO frei

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	33	35	37
Diameter/diamètre (cm)	6,5	7	7,5
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	3,5	4	4,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	269
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1143
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	57
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	4,9
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	0,0
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,0
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	2,3
Zout / Sel / Salt (g)	1,3
Natrium / natrium / sodium / Natrium (g)	-

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms		CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus		CFU	1 g
Salmonella spp		CFU	25 g
Listeria monocytogenes		CFU	25 g
Moulds		CFU	1 g
Bacillus cereus		CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	100	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	40 g	590*460*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	100	Karton/ carton/ box	560 g	590*390*170	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	3,5	4,1

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	4
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	12
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	48
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	219 cm
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	4800

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Erhaltung bis -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	24 uur/heures/hours/Stunde
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	10 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	230 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	8-9 min

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. Pour des raisons pratiques, les valeurs sur l'étiquette du carton peuvent donc être différentes des valeurs indiquées par vous ici

After revision these baking instructions might be slightly altered by our product development department because the result of the baked products depends strongly on the oven installation in use.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen.

Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Roels

Surname: Lieselotte

Position: Quality Officer

We guarantee that the provided information is accurate and according to European law regarding Food Safety.



Date & Signature: 05/11/2015 -